

Préparation
froide

Moules en sauce

6 pers.

2 kg $\frac{1}{2}$ de moules

4 poireaux

1 verre de vin blanc sec

Farine

Jus de citron

sel, poivre

Persil

Moutarde

Huile d'olive

Laver les moules. Les ouvrir avec un peu d'eau au fond de la poêle. Les séparer des coquilles, les réserver. Les recouvrir avec l'eau de cuisson et leur jus.

Couper finement les poireaux en rondelles. Dans une poêle, verser de l'huile et faire fondre doucement les poireaux en ajoutant un peu d'huile et puis un peu d'eau et couvrir.

Quand les poireaux ont absorbé l'eau, mettre un peu de farine, puis le vin blanc, le jus des moules, un peu de moutarde.

et sel, poivre. Laisser cuire et diminuer
un peu la sauce. Ajouter alors, le jus
de citron. Laisser refroidir.

Verser la sauce sur les moules.

Sau poudrer de persil haché.

Servir froid.

4 jaunes
1 verre de vin blanc sec
Forme
jus de citron
sel, poivre
Persil
Moutarde
Huile d'olive

Laver les moules. Les ouvrir avec un peu
d'eau ou fort de la pâte. Les réserver
à l'eau de cuisson et leur jus.
Couper finement les jaunes en rondelles.
Dans une poêle, verser de l'huile et faire
fondre doucement les jaunes en ajoutant
un peu d'huile et puis un peu d'eau et
couvrir.
Quand les jaunes ont absorbé l'eau,
mettre un peu de farine, puis le vin
blanc, le jus des moules, un peu de moutarde